

# Trança De Nata

1839

## Ingredientes

### Preparo

1.0	kg	Pão Amigo
100.0	g	Creme De Leite
1.0	kg	Brioche
550.0	ml	Água Gelada
60.0	g	Fermento Biológico Fresco
250.0	g	Ovos
50.0	g	Leite Em Pó

### Acabamento

80.0	g	Açúcar Confeiteiro F
150.0	g	Manteiga Sem Sal
80.0	g	Leite Em Pó



## Modo de Fazer

### PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Brioche, o Zeelandia Pão Amigo e o leite em pó na masseira e misturar até homogeneizar.
02. Adicionar parte da água gelada (350 ml), os ovos e o creme de leite e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 4 minutos.
03. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (200 ml) aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.
04. Dividir em partes de 100 g.
05. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
06. Modelar em formato trança de uma perna.
07. Colocar em assadeiras lisas previamente untadas.
08. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 2 h ou até o ponto.
09. Fornear a 190°C por aproximadamente 15 minutos em forno lastro sem vapor.
10. Esfriar.

### ACABAMENTO

01. Colocar a manteiga sem sal em uma panela e levar ao fogo até derreter.
02. Com o auxílio de um pincel, espalhar manteiga derretida sobre os pães.
03. Colocar o Zeelandia Açúcar Confeiteiro e o leite em pó em um recipiente e misturar até homogeneizar.
04. Peneirar sobre os pães.
05. Embalar.

## Dicas

- Outro forneamento:

\* Forno Turbo:150°C por aproximadamente 12 minutos.

## Rendimento/Quebra

30 Unidades de 96 g

## Validade

96 horas

## Equipamentos

Masseira

Forno

Fogão

Peneira

Colher

Panela

Balança

Assadeiras Lisas

Pincel

Recipiente

Câmara De Fermentação

## Tabela Nutricional

<b>Cada 100g da mistura contém (em média):</b>		<b>%VD*</b>
V. Energético (kcal)	180 kcal	9
V. Energético (kJ)	757 kJ	9
Carboidratos (g)	26 g	9
Açúcares (g)	4.9 g	**
Proteínas (g)	4.6 g	6
Gord. Totais (g)	6.5 g	12
Gord. Saturadas (g)	3.3 g	15
Gord. Trans (g)	0 g	**
Fibra Alimentar (g)	0 g	0

## Tabela Nutricional

**Cada 100g da mistura contém (em média):** **%VD\***

Sódio (mg)	189 mg	8
------------	--------	---

---